



FISCHER
weine

l i e b e r w e i n f r e u n d !

Herzliche Gratulation! Sie haben soeben ein wunderbares Stück
Steiermark erworben! Wir wünschen viel Freude & Genuss mit
unserem

**St. Anna´rer
Morillon 2017**

qualitätsstufe: Ortswein, Qualitätswein LN 8664/18

HEIMATERDE: Vulkanland Steiermark, St. Anna am Aigen

heimaterDE: aus vulkanischem Verwitterungsmaterial,
Lehm/Braunerde mit Basaltstein;
sandiger Lehm mit Sandstein und Muschelkalk;

Handverlesen am 22. und 26. September 2017 mit 18,0°KMW

weg zum wein: kurze Maischestandzeit, spontane Vergärung in großen neutralen
Eichenfässern,
Reifung auf der Vollhefe bis Mitte März 2018;

weinbeschreibung: feine Quitte und etwas Akazienhonig im Duft; Am Gaumen
saftig und harmonisch. Guter Trinkfluss, spannender animierender Gaumen mit gut
ausbalancierter Säure.

optimale trinkreife: 2018-2022, Trinktemperatur: 10°-12° C

fülldatum: 6. April 2018

Alkoholgehalt: 12,5 vol% Restzucker: 5,1g/l Säure: 5,9g/l

kulinarik: zu hellen Fleisch mit feinen Saucen, zu gebratenem
Fisch mit Gemüse wie Fenchel;

mit vinophilen grüßen!